

LE

PETIT

MOLIN

ENTRÉES À PARTAGER

- OEUF 65C° BIO DE MAYRAC** 10€
Butternut, boudin noir, émulsion aux noix
- FOIE GRAS DE CANARD** 19€
Mi-cuit, de Marie-Claude
- CARPACCIO DE BOEUF** 11€
Salé et fumé Maison, jaune d'oeuf confit
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 9,50€/18€
Sélection de charcuterie locale
Petite/Grande
- ASSIETTE DE FROMAGES** 9,50€/18€
Sélection de fromages fermiers et
locaux. Petite/Grande
- ENTRÉE DU MOMENT**
Demander au personnel de salle

PLATS

- BALLOTINES DE PINTADE AUX MARRONS** 18,90€
Potimarrons, jus de volaille à l'encre de seiche
- CARRÉ DE VEAU (2 PERSONNES)** 55€
Cuisson basse température, crème d'ail et
pomme grenaille
- LOTTE ET LANGOUSTINE** 18,50€
Bouillon de langoustines, Coco Paimpol et
champignons de Paris
- LE VEGETAL** 15€
Composition des garnitures de la carte
- PLAT DU JOUR**
Demander au personnel de salle

DESSERTS

- LA POMME** 7,50€
Compoté caramélisé, caramel au beurre salé, sablé
- LE CHOCOLAT** 8,50€
Financier noisette, ganache chocolat noir, crumble cacao
- LE CAFÉ** 8,50€
Paires pochées, crèmeux et mousse café



Prix nets et service compris

LE

LE MENU

30€

ENTRÉES

OEUF 65C° BIO DE MAYRAC

Butternut, Boudin Noir, émulsion aux Noix

ou

FOIE GRAS DE CANARD

Mi cuit, de Marie Claude

PLATS

BALLOTINES DE PINTADE AUX MARRONS

Potimarrons, jus de volaille à l'encre de seiche

ou

LOTTE ET LANGOUSTINE

Bouillon de langoustines, Coco Paimpol et champignons de Paris

FROMAGE LOCAL: SUPP 4,50

DESSERT

LE CAFÉ

Poires pochées, crémeux et mousse café

ou

LE CHOCOLAT

Financier noisette, ganache chocolat noir, crumble cacao



Prix nets et service compris

LE

LE MENU ENFANT

11€50

PLAT

PETIT

Saucisse fermière
Pommes de Terre
Grenailles

DESSERT

MOULIN

Brownie au chocolat
Maison, Noix du Moulin et
chantilly vanille

Jus de fruit local ou
sirop



Prix nets et service compris